

Bolos Decorados

EaD **SEST SENAT**



SEST - Serviço Social do Transporte

SENAT - Serviço Nacional de Aprendizagem do Transporte

Qualquer parte dessa obra poderá ser reproduzida,
desde que citada a fonte.

Curso online – Bolos Decorados – Brasília:
Sest/Senat, 2016.

78 p. : il. – (EaD)

1. Confeitaria. 2. Bolo - ornamentação. I.
Serviço Social do Transporte. II. Serviço Nacional
de Aprendizagem do Transporte. III. Título.

CDU 641

Fale Conosco
0800 728 2891

ead.sestsenat.org.br



Sumário

Apresentação	6
Unidade 1 Procedimentos básicos	7
1 Procedimentos Básicos	8
1.1 Piso e Lixeiras	8
1.2 Armazenamento dos Ingredientes	8
1.3 Limpeza de Bancadas	8
1.4 Vestimenta e Cabelos	9
Glossário	10
Atividades	11
Referências	12
Unidade 2 Apresentação de utensílios	13
1 Apresentação de Utensílios	14
1.1 Assadeiras e Formas	14
1.2 Bicos de Confeitar e Acessórios	15
1.2.1 Bicos	15
1.2.2 Sacos de Confeitar	16
1.2.3 Acessórios	16
Glossário	18
Atividades	19
Referências	20
Unidade 3 Tipos de bolos	21
1 Tipos de Bolos	22
1.1 Mini-Bolo	22
1.2 Cupcake	22
1.3 Como Rechear o Cupcake	23
1.4 Naked Cake (Bolo Pelado)	26
Glossário	27
Referências	29

Unidade 4 Massas de bolos	30
1 Massas de Bolos	31
1.1 Antes de Começar	31
1.2 Pão de Ló	31
1.3 Massa Amanteigada Básica para Bolos	33
1.4 Bolo de Chocolate	34
1.5 Bolo de Nozes	34
1.6 Bolo Red Velvet (Veludo Vermelho)	34
Glossário	36
Atividades	37
Referências	38
Unidade 5 Recheios	39
1 Recheios	40
1.1 Creme de Confeiteiro	40
1.2 Creme de Chocolate Tipo Alpino	41
1.3 Creme Prestígio (Coco)	41
1.4 Ganache de Chocolate com Avelã	42
1.5 Creme de Limão	43
Glossário	44
Atividades	45
Referências	46
Unidade 6 Glacês, cremes e coberturas	47
1. Glacês, Cremes e Coberturas	48
1.1 Butter cream (Creme de Manteiga)	48
1.2 Glacê Real	48
1.3 Marshmallow	49
1.4 Cobertura de Cream Cheese	49
1.5 Chantilly	50
Glossário	51

Atividades	52
Referências	53
Unidade 7 Preparo de pasta americana	54
1 Preparo de Pasta Americana	55
1.1 Receita	55
1.2 Cobrindo o Bolo com a Pasta Americana	56
Glossário	59
Atividades	60
Referências	61
Unidade 8 Como estruturar o bolo: montagem	62
1 Como Estruturar o Bolo: Montagem	63
1.1 Fatiando e Montando o Bolo	64
1.2 Calda para Regar Bolos	65
1.3 Fazendo uma Pitanga (Bico Pitanga):	67
Glossário	68
Atividades	69
Referências	70
Unidade 9 Decoração com Arabescos e Aplicação de Frutas	71
1 Decoração com Arabescos e Aplicação de Frutas	72
1.1 Bolo com Arabescos	72
1.2 Usando Frutas Frescas em Bolos	73
1.2.1 Bolo Decorado com Frutas	73
1.2.2 Calda para Laquear Frutas Frescas	73
Glossário	74
Atividades	75
Referências	76
Gabarito	77

Apresentação

Prezado aluno,

Seja bem-vindo ao Curso Bolos Decorados!

Neste curso você encontrará conceitos, situações extraídas do cotidiano e, ao final de cada unidade, atividades para a fixação do conteúdo. No decorrer dos seus estudos você verá ícones que tem a finalidade de orientar seus estudos, estruturar o texto e ajudar na compreensão do conteúdo.

O curso possui carga horária total de 20h e foi organizado em 9 unidades, conforme a tabela a seguir:

Unidade	Carga horária
1 - Procedimentos básicos na cozinha	1 hora
2 - Apresentação de utensílios	1 hora
3 - Tipos de bolos	2 horas
4 - Massas de bolos	3 horas
5 - Preparo de recheios	3 horas
6 - Glacês, cremes e coberturas	3 horas
7 - Preparo de pasta americana	2 horas
8 - Como estruturar o bolo – montagem	3 horas
9 - Decoração com arabescos e aplicação de frutas	2 horas

Fique atento! Para concluir o curso, você precisa:

- a) navegar pelos conteúdos e realizar as atividades previstas nas “Aulas Interativas”;
- b) responder à “Avaliação final” e obter nota mínima igual ou superior a 60;
- c) responder à “Avaliação de Reação”;
- d) acessar o “Ambiente do Aluno” e emitir o seu certificado.

Este curso é autoinstrucional, ou seja, sem acompanhamento de tutor. Em caso de dúvidas entre em contato com a suporteead@sestsenat.org.br (0800 7282891).

Bons estudos!

UNIDADE 1 | PROCEDIMENTOS BÁSICOS

EaD SEST SENAT

1 Procedimentos Básicos

A higiene do ambiente é fator **preponderante**, para cozinhar tanto por lazer quanto profissionalmente. Recomenda-se que o local em que os alimentos são armazenados e manipulados seja totalmente **asséptico**.

1.1 Piso e Lixeiras

O piso deve ser varrido e lavado com produtos especiais, que não deixam cheiro.

As lixeiras devem ser esvaziadas, lavadas e desinfetadas diariamente.

1.2 Armazenamento dos Ingredientes

Quando chegar das compras, limpe e desinfete as embalagens antes de guardá-las. Você não sabe se, no período em que ficaram armazenadas, elas não foram contaminadas devido ao contato com insetos e animais.

1.3 Limpeza de Bancadas

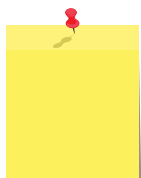
Bancadas, pias, mesas e utensílios devem ser lavados e desengordurados com detergente neutro.

Os “paninhos de pia” devem ser descartados logo após o uso. Não adianta lavar, pois acumulam bactérias. Sempre que possível, use papel toalha.

1.4 Vestimenta e Cabelos

Prenda os cabelos e use touca ou rede, assim você evita que fios caiam sobre os alimentos.

Use roupas apropriadas, preferencialmente de algodão, para absorver o suor. Os sapatos devem ser confortáveis, afinal, você ficará horas em pé. Dólmãs e aventais são “uniformes tradicionais” de cozinheiros e confeitadores.



O dólmã (ou dólman) é uma roupa de origem turca, com gola alta e abotoamento em destaque. Originalmente usado por militares, acabou se transformando no “uniforme” oficial de chefs de cozinha e confeitadores.

Para as mulheres, nada de esmalte nas unhas. Uma lasquinha de esmalte num doce pode contaminar a receita. Além disso, nada de maquiagem e perfume. Se você coçar o olho, a maquiagem fica nos dedos e sob as unhas e pode ir parar na receita, contaminando-a. Tire todos os acessórios, inclusive os brincos, por menores que sejam. Uma tarraxa de brinco pode cair na massa e causar problemas (como quebrar o dente de alguém).

Para refletir



Lave as mãos com sabão neutro ou detergente antes de começar o preparo de alimentos, depois de manipular objetos, abrir gavetas e pegar utensílios e antes de voltar a mexer com os alimentos. Isso evita que as bactérias desses objetos sejam levadas para o alimento. Assista ao vídeo de como lavar as mãos adequadamente no final desta unidade.

Avental de cozinha fica na cozinha, nada de passear pela casa, muito menos ir ao banheiro com ele. Evita-se, com isso, levar mais bactérias para o ambiente culinário.

Animais de estimação devem ser mantidos bem longe da cozinha e de você durante o preparo de alimentos (o risco de contaminação é alto e um pelo de animal nos bolos pode acabar com seu negócio, sua credibilidade e sua reputação).

Agora é com Você!

A higienização das mãos é importante para evitar contaminação ao manipular alimentos. Mas não basta lavar as mãos como se faz no dia a dia. Existe um procedimento certo para isso. Para saber como fazer, acesse o link a seguir e assista ao vídeo. Depois, vá lavar as mãos e treine bastante, até fazer exatamente como é demonstrado.

Técnica de lavagem das mãos:

<https://www.youtube.com/watch?v=D11ECHLuOhM>

Você acaba de concluir o conteúdo desta unidade. Agora, você pode prosseguir para testar o que já aprendeu até este momento de seu curso e, na sequência, avançar em seus estudos até finalizar os tópicos deste curso. Mãos à obra!

Glossário

Preponderante: muito importante, vital.

Asséptico: livre de germes e outros microrganismos.

Atividades



1. De acordo com o que foi visto nessa unidade, que providências devem ser tomadas quando se chega em casa com as compras?

- () Guardar tudo rapidamente para evitar contaminação.
- () Limpar e desinfetar as embalagens dos produtos, antes de guardá-los.
- () Conferir se comprou tudo o que precisava.
- () Deixá-los nas sacolas até o momento do uso.

2. Por que é recomendável limpar as embalagens dos produtos antes de guardá-los?

- () Porque tudo o que entra na cozinha deve ser limpo.
- () Porque não sabemos se as embalagens estiveram em contato com animais e insetos que poderiam contaminá-las.
- () Porque faz parte do ritual de cozinhar.
- () Porque todas as embalagens vêm sujas do mercado.

3. Qual deve ser o procedimento adotado depois de manipular objetos, abrir gavetas e pegar utensílios, antes de voltar a mexer com os alimentos?

- () Lavar as mãos com água sanitária.
- () Lavar as mãos com sabão neutro.
- () Lavar as mãos com álcool.
- () Limpar as mãos num pano.

Referências

Curso online EduK. **Bolo no pote**. Disponível em: <<http://www.eduk.com.br/cursos/6-gastronomia/2210-bolo-no-pote-e-bolo-bombom-faca-e-venda?trk=gastronomia>>. Acesso em: 04 abril 2016.

Escola de bolo. Disponível em: <<https://escoladebolo.com.br/category/blog/>>. Acesso em: 04 abril 2016.

UNIDADE 2 | APRESENTAÇÃO DE UTENSÍLIOS

EaD SEST SENAT

1 Apresentação de Utensílios

1.1 Assadeiras e Formas

Normalmente, as receitas de bolo rendem quantidades de massa suficientes para assadeiras médias: as redondas, de 25 cm X 5 cm (25 cm de diâmetro por 5 cm de altura); as quadradas, de 25 cm; as retangulares, de 30 cm X 20 cm. No caso de cupcakes, podem render de 12 a 16 bolinhos.

Há também assadeiras “artísticas”, em formatos de flor, coração, livro, etc.

Tabela 1 – modelos de formas

Forma com cone



Forma retangular



Forma redonda reta



Forma de bolo inglês / pão



Forma de coração



Forma para cupcakes



1.2 Bicos de Confeitar e Acessórios

1.2.1 Bicos

As referências dos bicos de confeitar variam de acordo com o fabricante. Mostramos aqui os tipos mais comuns. Os tamanhos também podem variar de acordo com a marca. Os bicos **perlê**, **pitanga aberta** e **pitanga fechada** são os mais utilizados. O bico pitanga é um dos mais versáteis e apresenta muitas variações. Algumas marcas chamam o bico pitanga de bico estrela.

Tabela 2 – Tipos de bicos de confeitar

NOME	IMAGEM	USO
Bico pitanga (aberta e fechada)		Fazer rosas, flores, contornos, conchas, espirais, flores, ondas, zigue-zagues, etc.
Bico perlê		Escrever, fazer contornos, arabescos, cordinhas, rendados, etc.
Bico frisado		Fazer cesta, trançados, contornos, laterais de bolo, etc.

Bico pétala



Fazer flores – pétala por pétala –, babados, etc.

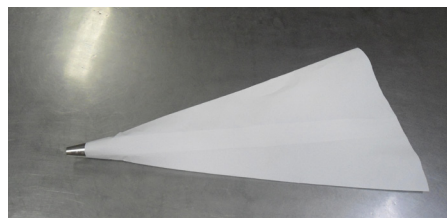
Bico folha



Fazer folhas.

1.2.2 Sacos de Confeitar

Os sacos de confeitar podem ser descartáveis ou reutilizáveis. Existem adaptadores para os sacos que permitem que você troque o bico e faça outro acabamento com o mesmo glacê.



1.2.3 Acessórios

Uma boa colher de silicone para misturar cremes não pode faltar na cozinha, nem uma espátula do tipo “pão-duro” para mexer a massa.

Outros acessórios bastante úteis são o fouet e a espátula de confeito.

Tabela 3 - Acessórios

NOME	IMAGEM	USO
Colher de silicone		Misturar, pegar e mexer cremes, recheios e coberturas.
Espátula (pão duro)		Mexer massas e cremes, principalmente durante o cozimento.
Fouet		Utilizado para bater massas mais leves e mexer cremes (evita que empelotem). Quanto mais aros tiver, mais deixará a massa aerada .
Espátula de confeitador		Possui múltiplos usos, mas é principalmente importante na montagem, para espalhar o recheio e alisar a cobertura sobre a massa.

Agora é com Você!

Faça uma lista dos utensílios que você já tem e outra do que vai precisar para começar a fazer seus bolos.

Dê prioridade para o que você precisará com mais urgência e o que usará com frequência, como assadeiras e bicos de confeitar.

Muito bem, você concluiu o conteúdo desta unidade. Agora, você está apto para testar seus conhecimentos na bateria de questões sobre esta unidade de seu curso. Ao finalizar esta etapa, prossiga em seus estudos.

Glossário

Massa aerada: é a massa que foi batida de maneira a incorporar ar à mistura.

Arabesco: ornamento de origem árabe caracterizado por linhas curvas e utilização de ramagens, flores, pontos, etc.

Atividades



1. De acordo com o que foi mostrado na unidade, qual é o tamanho de forma mais adequado para a maioria das receitas?

- ☐ Pequeno
- ☐ Médio
- ☐ Grande
- ☐ Mini

2. No caso de cupcakes, qual o rendimento médio de uma receita de massa?

- ☐ Entre 12 e 14 bolinhos
- ☐ Entre 12 e 16 bolinhos
- ☐ Entre 14 e 16 bolinhos
- ☐ Entre 10 e 12 bolinhos

3. Segundo o texto, o batedor fouet é usado para quê?

- ☐ Para bater massas de chocolate.
- ☐ Para bater massas mais leves e mexer cremes.
- ☐ Para mexer cremes mais pesados.
- ☐ Para bater apenas claras em neve.

Referências

Curso online EduK. **Bolo no pote**. Disponível em: <<http://www.eduk.com.br/cursos/6-gastronomia/2210-bolo-no-pote-e-bolo-bombom-faca-e-venda?trk=gastronomia>>. Acesso em: 04 abril 2016.

Escola de bolo. Disponível em: <<https://escoladebolo.com.br/category/blog/>>. Acesso em: 04 abril 2016.

UNIDADE 3 | TIPOS DE BOLOS

***EaD* SEST SENAT**

1 Tipos de Bolos

1.1 Mini-Bolo

Os minibolos são miniaturas de bolos grandes, muito utilizados para decorar mesas e presentear ou para oferecer como **degustação** e lembrancinhas de festas. Podem ter ou não recheio. Todos possuem cobertura e acabamento caprichado. Normalmente são decorados com **pasta americana**, mas também podem ter outras coberturas.



São feitos com a massa dos bolos tradicionais, assada em formas pequenas. Também podem ser feitos em tamanho grande e cortados com cortadores de bolo (há formatos e tamanhos variados).

1.2 Cupcake

O cupcake (bolo de xícara) é originário do Reino Unido. Lá é chamado de Fairy Cake (bolo de fada).

Trata-se de um bolo assado em uma forminha de papel, recheado ou não, com uma cobertura. Para fazer os cupcakes utiliza-se a mesma massa dos bolos tradicionais.

Dicas



- As forminhas de papel devem ser colocadas em formas de metal. Isso evitará que a massa deforme a forminha de papel e vaze.
- A quantidade de massa não deve ultrapassar a metade da forminha do cupcake.

Para refletir



A palavra cupcake foi registrada pela primeira vez em um livro de culinária americano, em 1796, numa receita que indicava “um bolo para ser assado em pequenas xícaras”. O livro em questão era American Cookery, de Amelia Simmons.

1.3 Como Rechear o Cupcake

Com o cupcake já frio, cave com uma faca um pequeno buraco no meio dele, tomando o cuidado de não tirar o fundo. Você também pode usar um furador de frutas.

Use uma parte do miolo que você retirou para fazer uma “tampa”.



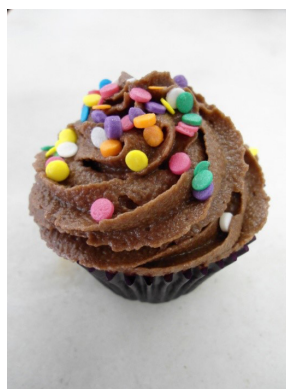
Coloque o recheio, sem deixar transbordar, e cubra com a tampa que você reservou, de forma que o bolinho fique nivelado.



Decore com a cobertura escolhida.



Algumas sugestões de cupcakes, recheios e coberturas



1. Cupcake de massa básica com recheio de creme de limão e cobertura de glacê real.
2. Cupcake de chocolate com recheio de chocolate e cobertura de **butter cream** de chocolate com avelã.
3. Cupcake de chocolate com recheio de creme prestígio e cobertura de **ganache**.
4. Cupcake de nozes com recheio de chocolate e cobertura de butter cream de baunilha.

1.4 Naked Cake (Bolo Pelado)

O “bolo pelado” é montado como um bolo decorado, só que sem a cobertura.

É recomendável usar uma massa amanteigada, que não resseca tão facilmente. Use um ou dois recheios cremosos e faça o acabamento com flores, frutas ou açúcar de confeiteiro.



Dicas



Ao utilizar frutas frescas, o bolo terá validade menor, pois as frutas se deterioram rapidamente. É o tipo de bolo que deve ser finalizado e entregue no mesmo dia e consumido o quanto antes.

Agora é com Você!

Prepare um “Caderno de Confeiteiro(a)” para acompanhar você em sua jornada no mundo da confeitaria, seja como amador(a) ou profissional.

Todo confeiteiro tem suas receitas preferidas, dicas e segredos, que gosta de ter sempre à mão.

Vá anotando no caderno o que deu certo, variações que fez e apreciou, lembretes para não errar, enfim... esse caderno será parte de sua história.

Quem sabe um dia você não escreva um livro de receitas ou monte um curso de decoração de bolos! Sonhe alto e vá em frente!

Ótimo, você acaba de finalizar a unidade e está apto a testar seus conhecimentos nas questões referentes a ela. Prossiga em seus estudos para concluir o restante de seu curso.

Glossário

Butter cream (creme de manteiga): cobertura feita à base de manteiga sem sal.

Degustação: evento ou ação em que é possível experimentar, saborear e avaliar pratos.

Ganache: pasta utilizada para recheio e cobertura feita com chocolate e creme de leite.

Pasta americana: tipo de cobertura maleável e elástica feita à base de açúcar.

Atividades



1. Segundo o texto, minibolos são:

- ☐ Bolos de fadas
- ☐ O mesmo que Cupcakes
- ☐ Bolos de brinquedo
- ☐ Miniaturas de bolos grandes

2. Por que as forminhas de papel para cupcake devem ser colocadas numa forma de metal?

- ☐ Porque assim os cupcakes ficam mais bonitos.
- ☐ Para assar mais depressa.
- ☐ Porque, sem a forma de apoio, a massa pode deformar a forminha de papel e vazar.
- ☐ Para facilitar na hora de desenformar.

3. Por que uma massa amanteigada é mais indicada para um Naked Cake?

- ☐ Porque fica mais bonita na hora da montagem do Naked Cake.
- ☐ Porque é mais úmida e, como o Naked Cake não tem cobertura, ela demora mais para ressecar.
- ☐ Porque fica mais fofinha para a montagem do Naked Cake.
- ☐ Porque absorve melhor o recheio do bolo.

Referências

Curso online EduK. **Bolo no pote**. Disponível em: <<http://www.eduk.com.br/cursos/6-gastronomia/2210-bolo-no-pote-e-bolo-bombom-faca-e-venda?trk=gastronomia>>. Acesso em: 04 abril 2016.

Escola de bolo. Disponível em: <<https://escoladebolo.com.br/category/blog/>>. Acesso em: 04 abril 2016.

UNIDADE 4 | MASSAS DE BOLOS

EaD SEST SENAT

1 Massas de Bolos

1.1 Antes de Começar

- Certifique-se de que tem todos os ingredientes e materiais necessários para fazer a receita.
- Separe tudo o que vai utilizar e deixe à mão.
- Fique atenta(o) para a qualidade dos ingredientes que vai utilizar (às vezes o barato sai caro).
- Peneire a farinha e o açúcar e deixe-os guardados em potes, prontos para o uso. A peneiragem deixa o açúcar e a farinha mais aerados e soltos, elimina grumos e pelotas, que não se dissolvem na massa, e evita objetos indesejáveis (como fragmentos de embalagem e outras “surpresas” desagradáveis).
- Preaqueça o forno em temperatura baixa pelo menos 20 minutos antes de enfiar o bolo.
- Asse os bolos sempre em forno baixo (entre 160° e 180°, dependendo do forno).
- O tempo de cozimento do bolo depende do forno. O tempo médio é apresentado na receita, mas pode ocorrer variação para mais ou menos tempo.

1.2 Pão de Ló

A receita do pão de ló é um clássico da confeitaria. Algumas pessoas se assustam ao perceber que a massa não leva gordura (nem óleo, nem manteiga). Mesmo assim, o bolo fica delicioso.

Esta receita rende uma massa bem aerada, leve e fofinha. Não é indicada para fazer bolos de muitos andares, e pode afundar com coberturas mais pesadas, como a pasta americana. (Neste curso você verá uma receita ótima, amanteigada, perfeita para bolos com coberturas diversas, inclusive pasta americana.)

O pão de ló combina muito bem com recheios cremosos e aveludados e coberturas leves, como o chantilly. Também é uma massa indicada para fazer bolo de pote e rocambole.

1.2.1 Pão de Ló (Receita Clássica)

Ingredientes

- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Modo de fazer

Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume e esbranquiçar.

Desligue a batedeira, adicione a farinha de trigo, o sal e o fermento em pó e mexa delicadamente com o pão duro ou o fouet até formar uma massa **homogênea**.

Coloque em uma forma redonda (25 cm de diâmetro) **untada** com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

(Alguns confeitadores recomendam forrar a assadeira com papel manteiga, no lugar de untá-la.)

Leve para assar em forno baixo – já preaquecido – por cerca de 25-30 minutos ou até que, enfiando um palito na massa, este saia limpo. Espere esfriar e desenforme.



Dicas

Algumas pessoas acham que o pão de ló fica com um cheiro muito forte de ovo. Normalmente, em bolos com até 4 ovos isso não ocorre, mas, se você quiser evitar riscos, separe as gemas das claras e peneire as gemas. Depois, bata conforme indica a receita.

- Coloque uma assadeira pequena com água no forno enquanto assa seu bolo. Isso o deixará mais fofo e livre de ressecamento.
- O pão de ló é um bolo que resseca rapidamente. É aconselhável deixá-lo coberto com um pano úmido até o momento de montar – e umedecer as camadas de bolo com calda na montagem.

1.3 Massa Amanteigada Básica para Bolos

Ingredientes

- 4 ovos
- 200 g de manteiga sem sal
- 1 ½ xícara de açúcar peneirado
- 2 xícaras de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de fazer

Em uma batedeira, bata a manteiga em velocidade alta até formar um creme.

Acrescente o açúcar. Continue batendo. Junte os ovos, um a um, formando uma massa leve e aerada.

Diminua a velocidade da batedeira e adicione a farinha de trigo, misturando levemente. Por último, coloque o fermento.

Despeje em assadeira untada com manteiga e farinha. Asse em forno baixo por 35-40 minutos.

1.4 Bolo de Chocolate

Use a receita da massa básica amanteigada e acrescente 1 xícara de cacau em pó ou chocolate em pó, peneirado, junto com a farinha de trigo. Não use achocolatado, pois esse produto contém muito açúcar e pode alterar a textura do bolo.

1.5 Bolo de Nozes

Use a receita da massa básica amanteigada e acrescente ½ xícara de nozes bem picadas junto com a farinha de trigo.

1.6 Bolo Red Velvet (Veludo Vermelho)

Ingredientes

- 1 xícara de leite
- 2 ½ colheres (sopa) de vinagre de maçã
- 1 ½ xícara de óleo de soja
- 1 ½ xícara de açúcar
- 2 ovos
- 5 g de corante gel vermelho Natal (ou vermelho morango)
- 330 g de farinha de trigo



- 12 g de cacau em pó
- ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio

Modo de fazer

Misture o leite com 1 colher (sopa) de vinagre de maçã e reserve (ele vai talhar).

Em uma batedeira, bata em velocidade alta o óleo e o açúcar por 5 minutos. Acrescente o corante vermelho, coloque os ovos, um a um, e bata até obter uma emulsão.

Reduza a velocidade da batedeira, acrescente alternadamente a farinha de trigo com o cacau e o leite talhado.

Misture o bicarbonato com o restante do vinagre de maçã e acrescente na massa.

Aumente a velocidade e bata mais 1 minuto.

Deixe a massa descansar por 2 minutos antes de colocar na forma. Asse em forno baixo por 35-40 minutos.



Dicas

O bicarbonato de sódio deve sempre ser diluído em um líquido antes de ser colocado na massa. Se for colocado diretamente, seco, deixará gosto no bolo.

- Este bolo fica ainda mais vistoso em formas artísticas, como a de coração.
- Uma cobertura que combina muito bem com este bolo é a de cream cheese. (Veja a receita na unidade 6.)

Agora é com Você!

A gordura é que faz a massa do bolo ficar macia e úmida. Nesta apostila utilizamos receitas com manteiga sem sal e óleo. Mas há também massas de bolo feitas com margarina ou gordura vegetal.

Procure, nos livros de receita da sua família ou na internet, uma receita de bolo com margarina ou com gordura vegetal. Teste-a. Se gostar, acrescente-a no seu “Caderno de confeiteiro(a)”.

Acesse o site a seguir e veja o que uma especialista fala sobre os diferentes tipos de gordura em bolos:

<<https://escoladebolo.com.br/manteiga-margarina-ou-oleo-2/>>

Você acaba de concluir o conteúdo desta unidade. Agora, você pode prosseguir para testar o que já aprendeu até este momento e, na sequência, avançar em seus estudos até finalizar as unidades deste curso. Mãos à obra!

Glossário

Aerado: que recebeu ar, que tem bolhas de ar.

Emulsão: é a mistura de dois líquidos que, normalmente, não se misturam, como água e óleo.

Grumo: pedra, caroço, coágulo.

Homogênea: uniforme.

Untar: espalhar algo gorduroso sobre, lambuzar.

Atividades



1. De acordo com o material lido, é importante peneirar a farinha para evitar pelotas difíceis de diluir e objetos que possam ter caído nela. Qual outro motivo?

- () Porque se não peneirmos a farinha, o bolo desanda.
- () Porque a farinha peneirada não deixa o bolo ficar solado.
- () Porque ao peneirar a farinha ela fica mais solta e aerada.
- () Porque a farinha peneirada é que faz o bolo crescer.

2. Numa das dicas dadas na unidade, qual a recomendação para evitar o cheiro de ovo no pão de ló?

- () Colocar bastante extrato de baunilha.
- () Peneirar as gemas quando a receita indicar mais de 4 unidades.
- () Assar o bolo com o forno semiaberto.
- () Bater bem os ovos.

3. O que pode ser feito para evitar o rápido ressecamento do pão de ló?

- () Colocar manteiga na massa.
- () Cobri-lo com um pano úmido até o momento de montar o bolo.
- () Colocar água na massa.
- () Deixá-lo na geladeira.

Referências

Curso online EduK. **Bolo no pote**. Disponível em: <<http://www.eduk.com.br/cursos/6-gastronomia/2210-bolo-no-pote-e-bolo-bombom-faca-e-venda?trk=gastronomia>>. Acesso em: 04 abril 2016.

Escola de bolo. Disponível em: <<https://escoladebolo.com.br/category/blog/>>. Acesso em: 04 abril 2016.

UNIDADE 5 | RECHEIOS

EaD SEST SENAT

1 Recheios

1.1 Creme de Confeiteiro

Ingredientes

- 400 ml de leite
- ½ xícara de farinha de trigo
- 1 fava de baunilha
- 50 g de manteiga sem sal
- ½ xícara de açúcar
- 3 gemas

Modo de fazer

No liquidificador, bata o leite, a farinha, o açúcar e as gemas.

Leve ao fogo junto com a fava de baunilha. Quando engrossar, retire a fava.

Coloque esse creme em uma tigela e bata na batedeira junto com a manteiga, para deixá-lo aveludado e brilhante.



Dicas

Caso não encontre a **fava de baunilha**, utilize uma colher (chá) de extrato de baunilha.

1.2 Creme de Chocolate Tipo Alpino

Ingredientes

- 500 g de chocolate meio amargo
- 400 g de creme de leite UHT (de caixinha)
- 300 g de doce de leite

Modo de fazer

Pique e derreta o chocolate em banho-maria. Acrescente o creme de leite e o doce de leite. Misture bem até obter um creme homogêneo.



Dicas

1 caixinha de creme de leite = 200 gramas

1.3 Creme Prestígio (Coco)

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 200 g de creme de leite UHT
- 1 xícara de coco ralado (ou em flocos)
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga sem sal

Modo de fazer

Misture as gemas no leite condensado (se puser diretamente no coco, ele ficará amarelado). Junte o creme de leite, o coco e a margarina.

Leve ao fogo. Cozinhe até engrossar.

1.4 Ganache de Chocolate com Avelã

Ingredientes

- 200 g de chocolate meio amargo
- 200 g de creme de leite **UHT**
- 200 g de creme de avelã

Modo de fazer

Pique o chocolate e misture-o com o creme de leite. Leve ao micro-ondas para aquecer por 1 minuto. Mexa bem para derreter todo o chocolate. Se precisar aquecer mais, coloque mais 30 segundos. Mexa novamente. Não deixe a mistura ferver. Acrescente o creme de avelã e misture bem.

1.5 Creme de Limão

Ingredientes

- 85 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 2 gemas
- 2/3 xícara de suco de limão siciliano (coado)
- 1 colher (chá) de raspas de limão

Modo de fazer

Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar até ficar bem cremoso. Junte os ovos e as gemas, batendo em velocidade média. Acrescente o suco de limão. A mistura vai talhar.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Não deixe ferver.

Retire do fogo, junte a casca de limão e misture. Conserve na geladeira.

Dicas



Você pode substituir o limão siciliano pelo limão rosa.

Agora é com Você!

Procure uma receita diferente de recheio que você possa utilizar em seus bolos. Teste-a. Se gostar, acrescente-a no seu “Caderno de confeito(a)”.

Uma dica: recheios de frutas são uma boa alternativa para substituir frutas frescas. Quem não gosta de um creme de abacaxi, de pêssego ou de ameixa, por exemplo?

Ótimo, você acaba de finalizar sua unidade e está apto a testar seus conhecimentos nas questões referentes a ela. Prossiga em seus estudos para concluir o restante de seu curso.

Glossário

Fava de baunilha: fruto, vagem da planta da baunilha.

UHT (Ultra High Temperature): temperatura ultra-alta. É um processo utilizado para a esterilização de alimentos por meio do aquecimento a altas temperaturas seguido imediatamente por um rápido resfriamento.

Atividades



1. Na receita de creme de confeiteiro, qual a razão para se adicionar manteiga?

- () Para deixar o creme amanteigado.
- () Para deixar o creme amarelinho.
- () Para deixar o creme menos doce.
- () Para deixar o creme brilhante.

2. Segundo o texto, qual substituto pode ser utilizado no lugar da fava de baunilha?

- () Extrato de baunilha
- () Essência de baunilha
- () Xarope de baunilha
- () Licor de baunilha

3. Por que é recomendável misturar as gemas no leite condensado e não diretamente no coco?

- () Para evitar cheiro de ovo no coco.
- () Para não cozinhar as gemas.
- () Porque, se as gemas forem colocadas diretamente no coco, ele ficará amarelado.
- () Porque, se as gemas forem colocadas diretamente no coco, ele ficará rançoso.

Referências

Curso online EduK. **Bolo no pote**. Disponível em: <<http://www.eduk.com.br/cursos/6-gastronomia/2210-bolo-no-pote-e-bolo-bombom-faca-e-venda?trk=gastronomia>>. Acesso em: 04 abril 2016.

Escola de bolo. Disponível em: <<https://escoladebolo.com.br/category/blog/>>. Acesso em: 04 abril 2016.

UNIDADE 6 | GLACÊS, CREMES E COBERTURAS

EaD SEST SENAT

1. Glacês, Cremes e Coberturas

1.1 Butter cream (Creme de Manteiga)

Ingredientes

- 1 xícara de margarina culinária ou manteiga sem sal
- 2 xícaras de açúcar de confeitado (peneirado)
- 2 colheres (sopa) de leite (se necessário)

Modo de fazer

Em uma batedeira, bata a margarina até que fique cremosa e esbranquiçada.

Adicione o açúcar, batendo em velocidade média. Se a cobertura ficar muito dura, acrescente o leite devagar e bata em velocidade baixa, para não talhar.

Se a cobertura ficar muito mole, acrescente mais açúcar. Se quiser, adicione algumas gotas de extrato de baunilha.

Variação

Para obter um butter cream de avelã, acrescente 1 xícara de creme de avelã.

1.2 Glacê Real

Ingredientes

- 1 clara
- ½ colher (chá) de ácido cítrico (ou 1 colher de sopa de suco de limão coado)
- 300 g de açúcar de confeitado (peneirado)

Modo de fazer

Em uma batedeira, bata todos os ingredientes até dar o ponto. (O ponto ideal é semelhante ao de neve, quando o glacê não cai da colher.)

Dicas



O glacê real resseca rapidamente. Cubra a tigela com um pano úmido ou coloque o glacê em um saquinho plástico bem fechado, guardando na geladeira até o momento de usar.

1.3 Marshmallow

Ingredientes

- 3 xícaras de açúcar
- 1 xícara de claras (6 claras – se os ovos forem grandes)

Modo de fazer

Misture as claras e o açúcar e leve ao fogo até que o açúcar esteja completamente dissolvido.

Retire do fogo e leve à batedeira, batendo em velocidade média até dar o ponto (sem cair do batedor).

1.4 Cobertura de Cream Cheese

Ingredientes

- 300 g de **cream cheese**
- ¼ de xícara de manteiga sem sal

- 2 ½ xícaras de açúcar de confeiteiro (peneirado)
- 1 colher (café) de extrato de baunilha

Modo de fazer

Em uma batedeira, bata a manteiga até formar um creme. Acrescente o cream cheese, o açúcar e o extrato de baunilha. Deixe na geladeira até a hora de usar.

1.5 Chantilly

Ingredientes

- 500 g de creme de leite fresco bem gelado
- 4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro (peneirado)
- 4 gotas de extrato de baunilha (opcional)

Modo de preparo

Misture o creme de leite, o açúcar e o extrato de baunilha. Bata na batedeira em velocidade média até chegar ao ponto desejado.



Dicas

- Se você bater muito e o chantilly “passar do ponto”, ficando muito consistente, coloque um pouco de leite gelado (até 2 colheres de sopa) e bata mais um pouco na batedeira, em velocidade baixa. Se precisar de mais leite, vá colocando lentamente, de colher em colher.
- É muito comum, quando estamos aprendendo a fazer chantilly, errarmos o ponto e o deixarmos talhar e virar manteiga. Se isso acontecer, você poderá usá-lo no lugar da manteiga quando fizer uma massa de bolo.
- Para tingir o chantilly, utilize corantes em gel.

Agora é com Você

Procure uma receita de glacê feita com gordura vegetal hidrogenada. Essa cobertura é uma alternativa para o butter cream e é muito fácil de usar em decoração com bicos de confeitar. Teste-a. Se gostar, acrescente-a no seu “Caderno de confeito(a)”.

Muito bem, você concluiu o conteúdo desta unidade. Agora, você está apto para testar seus conhecimentos na bateria de questões sobre esta unidade. Ao finalizar esta etapa, prossiga em seus estudos.

Glossário

Cream cheese: queijo cremoso.

Atividades



1. De acordo com uma dica dada nessa unidade, o que é possível fazer se a cobertura de butter cream ficar muito dura?

☐ Pode-se acrescentar leite bem depressa e bater em velocidade alta.

☐ Pode-se acrescentar leite bem devagar e bater em velocidade baixa.

☐ Pode-se acrescentar leite bem devagar e bater em velocidade alta.

☐ Pode-se acrescentar leite bem depressa e bater em velocidade baixa.

2. Pelo que você viu nessa unidade, é possível concluir que o açúcar de confeitiro deve ser peneirado:

☐ Somente para fazer a pasta americana.

☐ Nunca deve ser peneirado. Ele já é um açúcar mais fino e não necessita de peneiragem.

☐ Somente quando a receita pedir.

☐ Sempre, e pelos mesmos motivos que se peneira a farinha de trigo.

3. O que se deve fazer para evitar que o glacê real resseque, até sua utilização?

☐ Mantê-lo em temperatura ambiente.

☐ Guardá-lo no freezer.

☐ Cobrir a tigela com um pano úmido ou colocá-lo num saquinho bem fechado na geladeira.

☐ Guardá-lo num pote, dentro do forno.

Referências

Curso online EduK. **Bolo no pote**. Disponível em: <<http://www.eduk.com.br/cursos/6-gastronomia/2210-bolo-no-pote-e-bolo-bombom-faca-e-venda?trk=gastronomia>>. Acesso em: 04 abril 2016.

Escola de bolo. Disponível em: <<https://escoladebolo.com.br/category/blog/>>. Acesso em: 04 abril 2016.

UNIDADE 7 | PREPARO DE PASTA AMERICANA

EaD SEST SENAT

1 Preparo de Pasta Americana

A pasta americana é uma pasta elástica que possibilita diferentes modelagens. Depois de pronta, suporta bem até uma semana em temperatura ambiente. Não deve ser colocada na geladeira, pois é sensível à umidade (“derrete”).

1.1 Receita

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de gelatina sem sabor
- ¼ xícara de água
- 210 g de glucose
- 3 colheres (sopa) de glicerina bidestilada
- 350 g de açúcar impalpável
- 250 g de açúcar de confeiteiro

Modo de fazer

Hidrate a gelatina na água e leve ao banho-maria até dissolver.

Junte a glucose e a glicerina e mexa bem. Se endurecer, volte ao banho-maria.

Coloque em uma tigela, acrescente o açúcar de confeiteiro e misture com a espátula.

Prepare uma superfície lisa e limpa – como uma bancada ou uma mesa –, espalhe sobre ela um pouco do açúcar impalpável e coloque a massa ali. Unte suas mãos com gordura vegetal (pode ser margarina sem sal). Vá acrescentando o açúcar impalpável e sovando a pasta até dar o ponto.



Dicas

Para obter uma pasta americana mais elástica, acrescente 3 colheres (chá) de C.M.C. (espessante, emulsificante, aglutinante) ao açúcar de confeiteiro.

1.2 Cobrindo o Bolo com a Pasta Americana

Antes de colocar a pasta americana no bolo, passe nele uma camada bem fina de doce de leite, glacê, ganache ou butter cream, para dar aderência. Não exagere, pois, se a pasta ficar molhada, vai melar e pode “derreter”.

Prepare o bolo antes de cobrir com a pasta americana.



Abra a pasta com o rolo (jogue um pouco de açúcar impalpável sobre a bancada), de forma que ela fique maior que a área total do bolo a ser coberto. Alise-a utilizando o alisador.



Enrole a pasta no rolo para facilitar o trabalho de posicioná-la sobre o bolo no momento de cobrir.



Ao colocar a pasta sobre o bolo, utilize as mãos para moldá-la ao redor do bolo, evitando a formação de dobras.



Depois, utilize o alisador para dar uniformidade. Corte as sobras com um cortador de pizza.



Dicas

- Para colorir a pasta americana, utilize corante em gel. Vá colocando o gel aos poucos e sovando, até obter a cor desejada. Cuidado para não exagerar na dose de corante.
- Se você optar por utilizar pasta pronta, precisará “massageá-la” (sovar) antes de abri-la. Use açúcar impalpável ou amido de milho para evitar que a pasta grude na superfície da bancada ou da mesa.

Existe uma vasta gama de acessórios exclusivos para modelar a pasta americana e fazer acabamentos de diferentes texturas e formas, como cortadores, moldes, rolos, alisadores, etc.



Agora é com Você!

Assista ao vídeo a seguir e veja a demonstração do confeiteiro sobre como cobrir um bolo com pasta americana. Ele também dá dicas bem bacanas sobre a prática de “acordar” a pasta comprada pronta, a prensagem do bolo, o tempo de descanso e a influência da temperatura ambiente.

Ele não seguiu uma regrinha básica de boas práticas. Será que você consegue perceber? (Dica: talvez ele não quisesse perder a hora do programa.)

Confeitaria online: <<https://www.youtube.com/watch?v=cf8wBnowZ7Y>>

Você acaba de concluir o conteúdo desta unidade. Agora, você pode prosseguir para testar o que já aprendeu até este momento e, na sequência, avançar em seus estudos até finalizar os tópicos deste curso. Mãos à obra!

Glossário

Açúcar impalpável: mistura de açúcar de confeitiro e amido de milho.

Glucose: xarope incolor feito à base de glicose de milho.

Atividades



1) O que se deve fazer no bolo, antes de cobri-lo com pasta americana?

- () Deve-se passar uma camada generosa de doce de leite ou de butter cream no bolo, para a pasta aderir.
- () Deve-se passar uma camada fina de uma cobertura gelada no bolo, para a pasta aderir.
- () Deve-se passar uma camada fina de doce de leite ou de butter cream no bolo, para a pasta aderir.
- () Deve-se passar uma camada generosa de uma cobertura qualquer no bolo, para a pasta aderir.

2) De acordo com a receita, para obter uma pasta americana mais elástica, acrescenta-se um espessante. Que espessante é esse?

- () C.C.C.
- () M.M.C.
- () U.F.C.
- () C.M.C.

3) Depois de pronta, por quanto tempo a pasta americana se mantém fora da geladeira?

- () Até uma semana
- () Até dois dias
- () Até quinze dias
- () Até cinco dias

Referências

Curso online EduK. **Bolo no pote**. Disponível em: <<http://www.eduk.com.br/cursos/6-gastronomia/2210-bolo-no-pote-e-bolo-bombom-faca-e-venda?trk=gastronomia>>. Acesso em: 04 abril 2016.

Escola de bolo. Disponível em: <<https://escoladebolo.com.br/category/blog/>>. Acesso em: 04 abril 2016.

UNIDADE 8 | COMO
ESTRUTURAR O BOLO:
MONTAGEM

EaD SEST SENAT

1 Como Estruturar o Bolo: Montagem

Planejar o bolo é importante. Conhecer e avaliar previamente as combinações de massa, recheio e coberturas pode poupar surpresas desagradáveis.

Uma boa dica é preparar minibolos ou cupcakes para testar se os sabores se harmonizam, antes de partir para os bolos grandes.]

Dicas



Bolos com pasta americana não devem ter recheios com frutas frescas ou qualquer ingrediente que precise ser conservado no refrigerador (como o chantilly). É o tipo de bolo que não deve ser colocado em geladeira depois de coberto com a pasta, caso contrário, ela transpira e mela.

Se for fazer um bolo coberto com pasta americana, é melhor utilizar uma massa amanteigada com recheio de brigadeiro, ganache ou doce de leite, por exemplo.

Muitos confeiteiros utilizam o método de prensagem para montar bolos que serão cobertos com pasta americana. Dessa forma, ele fica bem compactado e nivelado, o que dará um acabamento mais homogêneo e sem imperfeições. Assista ao vídeo da atividade “Agora é com você” para ver como se prensa o bolo.

Nos bolos grandes e mais altos, você pode combinar dois ou mais tipos de recheio. Eles podem ser alternados.

Em bolos menores e baixos, com menos cortes, um recheio já é suficiente. (Faça testes até chegar ao tipo de bolo que mais agrada.)

Quanto mais camadas de recheio o bolo tiver, menos ressecado ficará.

Uma boa medida para bolos mais altos são três cortes, perfazendo quatro fatias de bolo. Porém, se o bolo não ficar muito alto, dois cortes serão suficientes.

1.1 Fatiando e Montando o Bolo



Faça um corte não muito profundo na lateral com uma faca. Esse primeiro corte será o guia. Se estiver utilizando uma faca grande, com a qual consiga atravessar o bolo, vá devagar, girando o bolo para evitar que o corte fique torto. Caso fique inseguro(a), utilize um fio de pesca ou fio dental para cortar. Posicione o fio nesse corte superficial e vá adentrando o bolo com ele, cortando-o.

Faça dois ou mais cortes (dependendo da altura do bolo). Separe as fatias.



Coloque uma das fatias do bolo no prato em que ele será montado, regue com uma calda (veja receita a seguir) e espalhe o recheio 1.



Cubra com outra fatia, regue com calda e espalhe o recheio 2.

Se o bolo tiver mais camadas, coloque outra fatia, regue novamente e espalhe o recheio. Faça assim até terminar com a última camada de bolo por cima.

Vá pressionando gentilmente as camadas de bolo para acertar e nivelar a altura. Observe se o bolo não está com um lado mais baixo que o outro. Você pode ir nivelando, colocando mais ou menos recheio onde for necessário, para deixá-lo bem alinhado.

1.2 Calda para Regar Bolos

Ingredientes

- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ½ xícara de água
- 1 rama de canela em pau (opcional)

Modo de fazer

Misture, em uma panela pequena, a água e o açúcar. Leve ao fogo para ferver com a canela até obter uma calda rala. Retire a canela e espere esfriar. Use para umedecer as camadas de bolo durante a montagem.



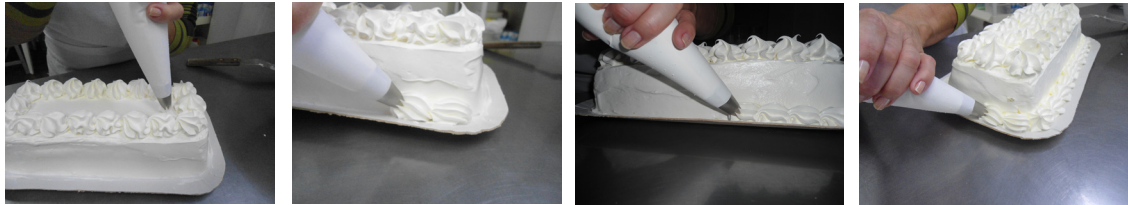
Passe uma fina camada da cobertura no bolo utilizando a espátula. Nivele pontos que estiverem mais baixos e dê uniformidade ao bolo.



Prepare o saco de confeitar: preencha-o com a cobertura, deixando pelo menos 1/3 do saco livre. Vá apertando e retirando bolhas de ar. Comprima o creme no saco. Torça ou prenda a parte que sobrou para evitar que o creme “volte” e saia por cima.



Decore, utilizando o bico de confeitar de sua preferência.



1.3 Fazendo uma Pitanga (Bico Pitanga):



Dicas

Posicione o bico bem próximo ao bolo. Aperte o saco de confeitar até que saia a quantidade de cobertura suficiente para fazer a pitanga do tamanho que você quer. Pare de apertar.

Sem apertar o saco de confeitar, puxe o bico e o afaste da pitanga.

Deixe sempre um pano limpo ao seu lado para ir limpando o bico de confeitar.



Você também pode dar acabamento ao bolo com coco ralado, nozes picadas, chocolate granulado, entre outros.



Agora é com Você!

A montagem de um bolo que será coberto com pasta americana requer que ele não fique torto, ou seja, que fique nivelado e que tenha estabilidade. Não pode haver recheio sobrando nas laterais. Por isso, é recomendável prensá-lo.

Assista ao vídeo a seguir e verifique se você compreendeu o passo a passo da prensagem. Prensagem e nivelamento de bolo: <<https://www.youtube.com/watch?v=eBYI8yFnGnw>>

Muito bem, você concluiu o conteúdo desta unidade. Agora, você está apto para testar seus conhecimentos na bateria de questões sobre esta unidade. Ao finalizar esta etapa, prossiga em seus estudos.

Glossário

Nivelar: deixar no mesmo nível.

Atividades



1. Conforme visto na unidade, recheios que possam ficar mais tempo fora da geladeira são mais indicados para a montagem de bolos cobertos com pasta americana. Dois exemplos desses recheios são:

- () Coco e cream cheese
- () Ganache e brigadeiro
- () Chantilly e doce de leite
- () Creme de confeiteiro e chocolate

2. Por que se recomenda regar o bolo com uma calda durante a montagem?

- () Para manter a massa úmida e retardar o ressecamento.
- () Para dar um gosto diferente.
- () Para aromatizar o bolo.
- () Para que o recheio tenha maior aderência à massa.

3. Conforme visto na unidade, uma medida interessante para a montagem de um bolo de festa seria...

- () Dois cortes e dois recheios.
- () Um corte e um recheio.
- () Cinco cortes e três recheios.
- () Três cortes e dois recheios.

Referências

Curso online EduK. **Bolo no pote**. Disponível em: <<http://www.eduk.com.br/cursos/6-gastronomia/2210-bolo-no-pote-e-bolo-bombom-faca-e-venda?trk=gastronomia>>. Acesso em: 04 abril 2016.

Escola de bolo. Disponível em: <<https://escoladebolo.com.br/category/blog/>>. Acesso em: 04 abril 2016.

UNIDADE 9 | DECORAÇÃO COM
ARABESCOS E APLICAÇÃO DE
FRUTAS

EaD SEST SENAT

1 Decoração com Arabescos e Aplicação de Frutas

A decoração com arabescos pode ser feita com glacê (bico perlê) ou com pasta americana recortada. Existem moldes de silicone para isso. Também existem moldes com diferentes padrões de arabescos para marcar a pasta americana e finalizar com caneta própria para decorar alimentos ou glacê.

As formas básicas mais simples e comuns de arabescos são em forma de S e C. A maneira como essas formas são combinadas e repetidas compõe o padrão que fará o bolo ganhar vida.

1.1 Bolo com Arabescos

Comumente, os arabescos são feitos com glacê real ou chocolate sobre pasta americana. Mas é possível utilizar outras coberturas.

Será interessante fazer um rascunho no papel antes de executar a decoração diretamente no bolo. Com o tempo e a prática, os rascunhos se tornarão desnecessários.



Eis alguns padrões de arabescos:



Fonte: www.thinkstockphotos.com

1.2 Usando Frutas Frescas em Bolos

É preciso ter em mente que as frutas mais utilizadas em bolos são bastante perecíveis (como morango, kiwi, abacaxi, uva) e devem ser conservadas em geladeira. Em festas, o bolo poderá ficar por algumas horas fora da geladeira, e as frutas começarão a se deteriorar.



1.2.1 Bolo Decorado com Frutas

Para utilizar frutas inteiras no topo do bolo é recomendável “laqueá-las”: envolvê-las em uma calda à base de gelatina, que preservará por mais tempo sua integridade.

1.2.2 Calda para Laquear Frutas Frescas

Ingredientes

- 200 ml de água
- ½ xícara de açúcar refinado
- 36 g de gelatina em pó sem sabor
- ½ pacote de gelatina de abacaxi

Modo de fazer

Misture tudo e leve para derreter em banho-maria até o açúcar dissolver por completo.

Banhe as frutas nessa calda e deixe-as secar. Depois de frias, use-as para decorar o bolo.

Dicas



- Assim que são cortadas, as frutas começam a liberar líquido. Esse líquido será um proliferador de bactérias, que em pouco tempo, irá azedar o bolo. Por isso, para utilizar frutas frescas em recheios, monte o bolo poucas horas antes de entregar e deixe-o na geladeira até o momento de servir.
- Bolos cobertos com pasta americana não devem levar frutas frescas em seu recheio, pois, como não são guardados em geladeira, qualquer alteração na textura do recheio poderá causar danos na pasta, como bolhas, buracos e vazamentos.

Agora é com Você!

Há muitas maneiras de fazer e montar bolos. Cada confeiteiro dá seu toque pessoal. Por isso é recomendado conhecer outras receitas e formas de confeitar bolos e doces, até você desenvolver seu estilo e organizar seu caderno de receitas testadas e aprovadas.

Há muitos vídeos na internet. Recomendamos um para que você veja a montagem de um Naked Cake com frutas frescas. Repare que o confeiteiro passa os morangos em uma geleia de brilho antes de colocá-los no bolo. É uma forma de laqueamento.

Naked Cake do Chef Diego Lozano.

<<https://www.youtube.com/watch?v=EZRWQlNOxKM>>

Parabéns! Você concluiu todo o conteúdo deste curso. Você está pronto para finalizar seus estudos testando todo o seu conhecimento na bateria final de questões sobre o conteúdo estudado. Siga em frente!

Glossário

Perecível: que deteriora, que estraga rapidamente.

Atividades



1. De acordo com o texto, de que maneira é possível fazer arabescos num bolo coberto com pasta americana?

- () Utilizando uma régua.
- () Utilizando moldes de silicone, canetas de tinta comestível ou bico de confeitar.
- () Utilizando um rolo de textura de arabesco antes de colocar a pasta no bolo.
- () Utilizando uma faca para recortar os arabescos.

2. Quais são as formas mais comuns de arabescos?

- () M e O
- () A e C
- () S e C
- () U e S

3. Que recomendação é feita ao se utilizar frutas inteiras na decoração de bolos?

- () É preciso laquear as frutas.
- () Devem ser utilizadas frutas em calda.
- () É preciso ferver as frutas.
- () É preciso embeber as frutas em licor.

Referências

Curso online EduK. **Bolo no pote**. Disponível em: <<http://www.eduk.com.br/cursos/6-gastronomia/2210-bolo-no-pote-e-bolo-bombom-faca-e-venda?trk=gastronomia>>. Acesso em: 04 abril 2016.

Escola de bolo. Disponível em: <<https://escoladebolo.com.br/category/blog/>>. Acesso em: 04 abril 2016.

Gabarito

Unidade 1

1. **Resposta:** Limpar e desinfetar as embalagens dos produtos, antes de guardá-los.
2. **Resposta:** Porque não sabemos se as embalagens estiveram em contato com animais e insetos que poderiam contaminá-las.
3. **Resposta:** Lavar as mãos com sabão neutro.

Unidade 2

1. **Resposta:** Médio
2. **Resposta:** Entre 12 e 16 bolinhos
3. **Resposta:** Para bater massas mais leves e mexer cremes.

Unidade 3

1. **Resposta:** Miniaturas de bolos grandes
2. **Resposta:** Porque, sem a forma de apoio, a massa pode deformar a forminha de papel e vazar.
3. **Resposta:** Porque é mais úmida e, como o Naked Cake não tem cobertura, ela demora mais para ressecar.

Unidade 4

1. **Resposta:** Porque ao peneirar a farinha ela fica mais solta e aerada.
2. **Resposta:** Peneirar as gemas quando a receita indicar mais de 4 unidades.
3. **Resposta:** Cobri-lo com um pano úmido até o momento de montar o bolo.

Unidade 5

1. **Resposta:** Para deixar o creme brilhante.
2. **Resposta:** Extrato de baunilha.
3. **Resposta:** Porque, se as gemas forem colocadas diretamente no coco, ele ficará amarelado.

Unidade 6

1. **Resposta:** Pode-se acrescentar leite bem devagar e bater em velocidade baixa.
2. **Resposta:** Sempre, e pelos mesmos motivos que se peneira a farinha de trigo.
3. **Resposta:** Cobrir a tigela com um pano úmido ou colocá-lo num saquinho bem fechado na geladeira.

Unidade 7

1. **Resposta:** Deve-se passar uma camada fina de doce de leite ou de butter cream no bolo, para a pasta aderir.
2. **Resposta:** C.M.C.
3. **Resposta:** Até uma semana.

Unidade 8

1. **Resposta:** Ganache e brigadeiro.
2. **Resposta:** Para manter a massa úmida e retardar o ressecamento.
3. **Resposta:** Três cortes e dois recheios.

Unidade 9

1. Resposta: Utilizando moldes de silicone, canetas de tinta comestível ou bico de confeitar.

2. Resposta: S e C.

3. Resposta: É preciso laquear as frutas.

The background of the entire page is a vibrant yellow. In the lower-left quadrant, there is a complex, abstract geometric pattern composed of numerous triangles of varying sizes and shades of yellow, creating a mosaic-like effect. The rest of the background is a solid, uniform yellow.

EaD ***SEST SENAT***